

**PENYUSUNAN LKS MENU GIZI SEIMBANG
MATERI ZAT MAKANAN DAN MENU SEHAT DENGAN PENDEKATAN
KETERAMPILAN PROSES SAINS
BAGI SISWA KELAS XI SMA**

Oleh Ajeng Purnama Heny

11317244002

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: kualitas LKS dengan pendekatan keterampilan proses sains ditinjau dari beberapa aspek berdasarkan penilaian oleh ahli materi, ahli media dan guru Biologi, tanggapan siswa dalam penggunaan LKS, ketercapaian keterampilan proses sains siswa.

Penelitian ini merupakan penelitian *Research and Development* (R&D) dengan model *analysis, design, development and production* (ADD). Lembar Kegiatan Siswa yang disusun ini menggunakan pendekatan keterampilan proses sains yang sebelumnya telah disunting oleh dosen ahli media dan dosen ahli materi. Penilaian kualitas LKS ini dilakukan melalui tahap implementasi terbatas dengan subyek penelitian 2 guru Biologi dan 15 siswa kelas XI SMAN 8 Yogyakarta. Objek penelitian ini adalah kualitas LKS. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa angket penilaian kualitas LKS ditinjau dari aspek kebenaran dan keluasan konsep, kebahasaan, kegiatan/pengamatan, keterampilan dan evaluasi belajar, tampilan, lembar observasi dan angket tanggapan siswa.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa: kualitas LKS dengan pendekatan keterampilan proses sains berdasarkan penilaian oleh dosen ahli materi dengan skor aspek kebenaran dan keluasan konsep 11, aspek kebahasaan 17, aspek kegiatan/pengamatan 8, aspek keterampilan dan evaluasi belajar 21 dengan kriteria “Sangat Baik” dan berdasarkan penilaian dengan skor aspek kebahasaan 17, aspek tampilan 29 termasuk dalam kriteria “Sangat Baik”, dan guru Biologi dengan skor aspek kebenaran dan keluasan konsep 9, aspek kebahasaan 19, aspek kegiatan/pengamatan 7, aspek keterampilan dan evaluasi belajar 22, aspek tampilan 29 termasuk dalam kriteria “Sangat Baik”. Tanggapan siswa dalam penggunaan LKS dengan skor 46.87 termasuk dalam kriteria “Sangat Baik” dan ketercapaian keterampilan proses sains siswa yaitu 4 aspek dinyatakan “Sangat Baik” dan 1 aspek dinyatakan “Baik”.

Kata kunci: *gizi seimbang, keterampilan proses sains, LKS, menu sehat.*

ARRANGING STUDENT WORKSHEET OF NUTRIENT BALANCE MENU IN THE TOPIC OF NUTRIENT AND HEALTHY MENU USING SCIENTIFIC PROCESS SKILL FOR THE XIst GRADER STUDENT

By : Ajeng Purnama Heny
11317244002

ABSTRACT

The objective of this research was to determine the quality of student worksheet using scientific process skill approach using various assesment aspect based from material expert, media expert, teachers, students response and students achievement in scientific process skill. The method used in this research is Research and Development (R&D) with analysis, design, development and production (ADD) models. The student worksheet using scientific process skill approach. The subject in this research consisted of 2 teachers and 15 students of xist grades of senior high school. The object was quality of student worksheet. Research instrument include quality of student worksheet instrument and students response intrument. The research's results that the quality of student worksheet with scientific process skil approach using various aspect based from material expert, media expert amd teachers are excellent, students response toward the worksheet are excellent and student achievement in scientific process skill are got excellent in four aspects and got well in one aspect.

Keywords: nutrient balanced, science process skill, student worksheet, healthy menu.